

Inhoud

Inleiding	7
1. Het strooien van pepernoten en ander strooigoed	25
2. Het meest gegeten koekje in veertien weken tijd	31
3. Het verschil tussen pepernoot en kruidnoot	36
4. De peper in de pepernoot	41
5. 'Oprechte Bloemendaalsche kruidnoten'	48
6. Het dammelen van Zeeuwse zoete peperbollen	55
7. Schieten met scherp met een pepernotenkanon	64
8. Fryske pipernuten en anijsmoppen	73
9. Superpepernoot voor het goede doel	79
10. Wanneer mogen de eerste pepernoten in het schap liggen?	80
11. Pepernoten tegen ondervoeding	89
12. Recepten voor pepernoten en kruidnoten	93
13. Van oerpepernoot tot Hemelse noten	100
14. Glutenvrije Piet rukt op	114
15. De Pepernotenparaplu en driehonderdvijfennegentig olifanten	116
16. Harderwijk pepernotenhoofdstad van de wereld	121
17. Alles verandert in goud bij jarige Pepernotenfabriek	129
18. Schuimpjes: niet voor vegetariërs	134
19. Tumtummetjes uit Rotterdam of toch Amerika?	142

Het eerste hampel (handvol, AS) zaaigraan werd door een Limburgse boer van de oude stempel met wijwater besprenkeld. Hij zou het niet uitstrooien zonder er eerst een kruis over gemaakt te hebben. Dit zaad wierp hij vervolgens in de hoeken van de akker, vaak vermengd met palm- en kroedwisblaadjes (een boeket van veldkruiden, AS). In de Belgische Kempen gooide men ook een handvol zaad uit voor de mussen en te Duffel bad de boer vroeger als volgt de zegen af:

Deze tarwe zaai ik niet voor de musschen,

Vinken en ander gevee,

Maar voor Jezus zoet,

Opdat hij er vrucht mede doet.



Litho van de aankomst van Sinterklaas, vervaardigd door de Gebr. Van Lier, Den Haag tussen 1836 en 1849. Bron: Atlas van Stolk, Rotterdam.

vloer heeft, dan is het gewenst, dat op de onderplaten wordt afgebakken. Taaitaai en pepernoten dienen op een vlugge oven te worden afgebakken bij 210-220 graden °C.

Toelichting van bakker Wim Wittenberg: Dit zijn de echte pepernoten. De structuur is gelijk aan taaitaai. Deze smaken naar anijs en de pepernoten voelen ook zacht aan.



Gemeentelijke Huishoudschool in IJmuiden, gemeente Velsen in 1955. Kooklessen met de ingrediënten voor pepernoten op het schoolbord. Bron: Noord-Hollands Archief.

De oerpepernoot van Cees Holtkamp

In een reeks opnames op *Foodtube* vertelt banketbakker/patissier Cees Holtkamp over de recepten van verschillende pepernoten. Samen met zijn kleindochter Stella bakte hij ook de zeskantige oerpepernoot. Dit recept is afkomstig uit 1753 van de Amster-